SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

nekynuté!

Ingredience

250 g hladké mouky

250 g másla nebo Hery

250 g tvarohu v kostce

moučkový cukr na posypání

1 balíček vanilkového cukru

Náplň

ořechová

tvarohová

povidlová

Postup

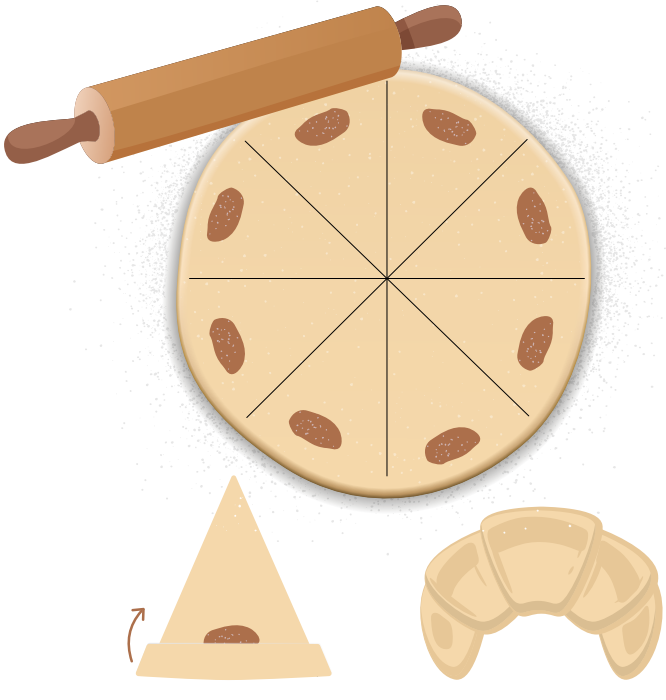
Všechny suroviny smíchejte a vypracujte v hladké těsto.

Těsto zabalte do potravinářské fólie a nechte

15 minut odležet v mrazáku nebo 30 minut v lednici.

Před zpracováním těsto nechte chvilku

v pokojové teplotě, bude se s ním pak lépe pracovat.

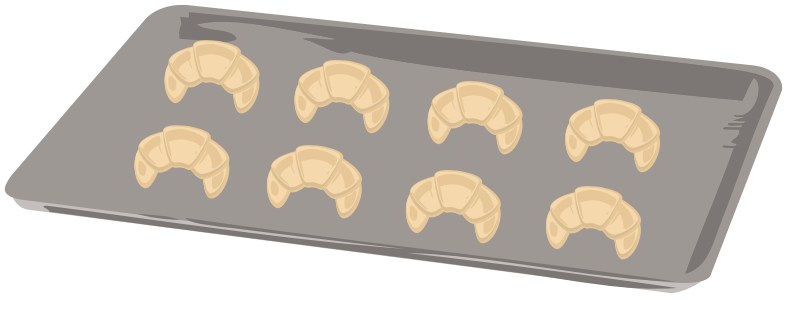


Na pomoučené podložce vyválejte z těsta kruh,
který rozdělte na osm stejných trojúhelníčků.

Do každého vložte libovolnou náplň a rolujte směrem
k cípu, čímž vznikne rohlíček.

Pečeme na pečícím papíru v předehřáté troubě
na 180 stupňů, cca 15-20 minut,
dokud nebudou rohlíčky upečené dozlatova.

Po vytažení z tourby nechte rohlíčky chvilku zchladnout,
a potom ještě teplé posypeme moučkovým cukrem,
smíchaným s vanilovým cukrem.



s BLOBEM v kuchyni!